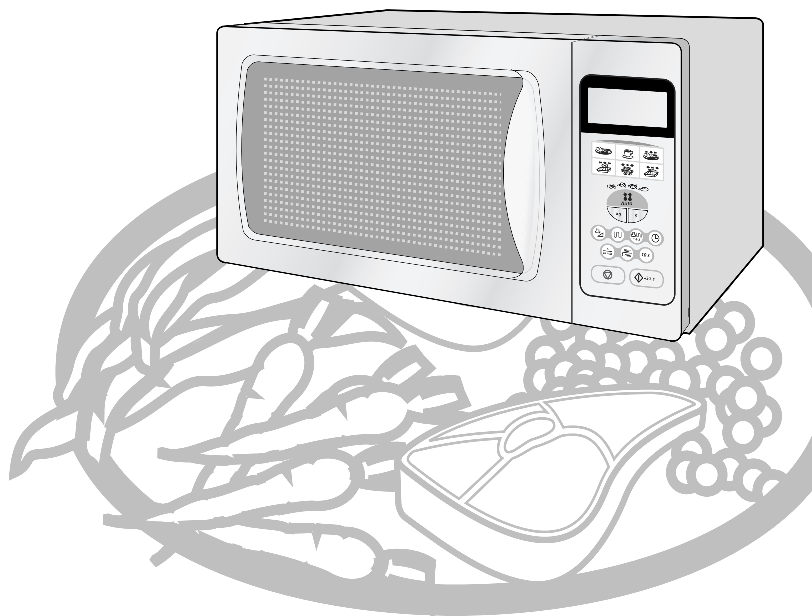
SAMSUNG

# KUCHENKA MIKROFALOWA

## Instrukcja obsługi i książka kucharska

**G2739N**





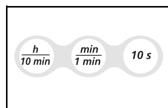

**Codice No.: DE68-02421J**

# Skrócona instrukcja obsługi

## Jeżeli chcesz coś ugotować



**1.** Włóż żywność do kuchenki.
Wybierz poziom mocy naciskając przycisk raz lub więcej razy.

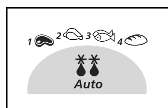



**2.** Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **10min**. , **1min**. lub **10s**.

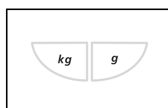



**3.** Naciśnij przycisk .
Rezultat : Rozpocznie się gotowanie. Zakończenie gotowania sygnalizowane jest czterokrotnym sygnałem dźwiękowym.

## Jeżeli chcesz coś rozmrozić




**1.** Włóż zamrożoną żywność do kuchenki.
Naciśnij przycisk **automatycznego rozmrażania** ( ) raz lub więcej razy w zależności od rodzaju rozmrażanej żywności.




**2.** Ustaw wagę żywności za pomocą przycisków (**kg**) i (**g**) .




**3.** Naciśnij przycisk .

## Jeżeli chcesz przedłużyć gotowanie o dodatkową minutęinutę

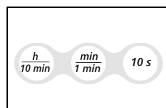



Pozostaw żywność w kuchence. Naciśnij przycisk „**+30s** ” tyle razy,o ile chcesz wydłużyć czas gotowania.

## Jeżeli chcesz upiec coś na grillu



**1.** Podgrzej grzałkę grilla do odpowiedniej temperatury wciskając przycisk , następnie ustawiając czas (przyciskami **10min**, **1min** i **10s**) i wciskając przycisk .

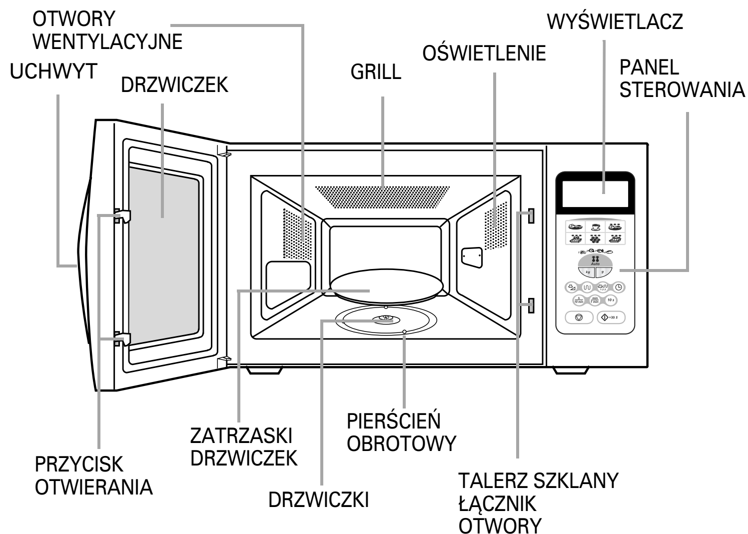



**2.** Umieść żywność w kuchence na specjalnej metalowej podstawce.
Wciśnij przycisk Ustaw odpowiedni czas grillowania za pomocą przycisków **10min**, **1min, 10s**.



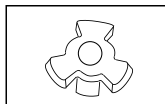

**3.** Wciśnij przycisk .

# Kuchenka

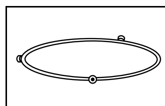



# Akcesoria

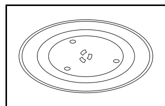
***W zależności od wybranego modelu kuchenka została wyposażona w kilka akcesoriów, które można używać na różne sposoby.***



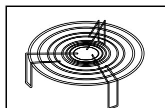
**1.** Łącznik, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
Przeznaczenie: Łącznik obraca talerz szklany.



**2.** **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.
Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



**3.** **Talerz szklany**, umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części, pasujący do łącznika.
Przeznaczenie: Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



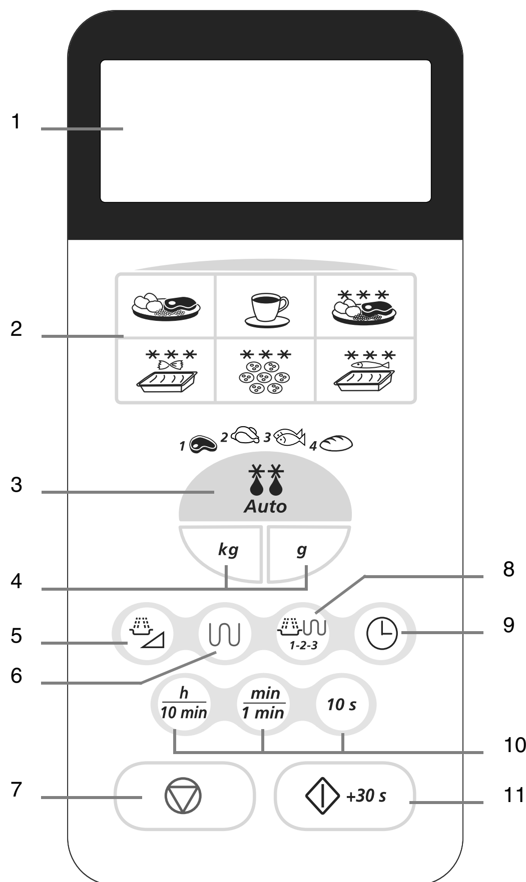
**4.** **Podstawka z metalu**, do umieszczania na talerzu obro-towym.
Przeznaczenie: Do użycia przy grillowaniu i gotowaniu kombinowanym.



**NIE WŁĄCZAJ** kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

PL

# Panel sterowania




1. WYŚWIETLACZ
2. WYBÓR FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA /GOTOWANIA
3. PRZYCISK FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA
4. USTAWIANIE WAGI ŻYWNOŚCI
5. WYBÓR TRYBU MIKROFALE
6. WYBÓR TRYBU GRILL
7. PRZYCISK STOP/KASOWANIA USTAWIEŃ
8. WYBÓR TRYBU KOMBINOWANEGO
9. USTAWIANIE ZEGARA
10. USTAWIANIE CZASU
11. PRZYCISK START

# Używanie instrukcji obsługi

***Właśnie zakupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat użytkowania Waszej kuchenki, a w szczególności:***

- ***Zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***Odpowiednie akcesoria i naczynia***
- ***Pożyteczne rady na temat gotowania***

***Na pierwszych stronach instrukcji opisane są: wygląd kuchenki oraz panel sterowania odpowiadający Twojej kuchence. Dzięki temu łatwiej Ci będzie odnaleźć odpowiednie przyciski. Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:***


**Ważne**


**Uwaga**


**Ostrzeżenie**

### *ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE WYSTAWIENIU NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO*

Nie stosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach zabezpieczających (zatrzaskach drzwiczek) ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki nie wolno uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Szczególnie ważne jest, aby drzwiczki kuchenki prawidłowo się zamykały i aby następujące elementy nie były uszkodzone:
(1) drzwiczki (nie mogą być wygięte),
(2) zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane),
(3) uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniaje.

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinna być wykonana tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

PL

### *WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA*
### *NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ*

***Przed przystąpieniem do gotowania pokarmów lub płynów w kuchence mikrofalowej należy sprawdzić, czy przedsięwzięto poniższe środki ostrożności.***

- Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
  **NIE WOLNO** używać pojemników z metalu, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itp.
  Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.

Przyczyna: Mogą one spowodować występowanie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

- W czasie podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy zwracać uwagę na kuchenkę mikrofalową z powodu ryzyka zapłonu.
  Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia gazet lub odzieży.
- W przypadku zauważenia dymu należy urządzenie wyłączyć lub odłączyć od źródła zasilania i pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.
- Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej, w niektórych przypadkach może występować zjawisko opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z pojemnikiem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń:
  **ZAWSZE** po wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała.
  W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać.
  W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.
- **NIE WOLNO** napełniać pojemnika całkowicie i NALEŻY używać pojemnika, którego górna część jest szersza od dolnej, aby uniknąć wykipienia wrzącego płynu. Butelki o wąskich szyjkach mogą eksplodować w przypadku przegrzania.
  **NIE WOLNO** podgrzewać butelki dla dziecka z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować wybuchnięcie butelki.
- Przed podaniem zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić jej temperaturę, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
- Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą ulec eksplozji nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.
- Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.
- Dopuszczenie do nadmiernego zabrudzenia kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do zaistnienia niebezpiecznych sytuacji.
- **NIE WOLNO** zakrywać otworów wentylacyjnych materiałem lub papierem. Mogą one zapalić się, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze.
  Może to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Do czasu ostygnięcia nie będzie można wtedy z niej korzystać.
- **ZAWSZE** podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic ochronnych do kuchenki mikrofalowej w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.
- **NIE WOLNO** dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek kuchenki do czasu ostygnięcia kuchenki.
- Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie, a także należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.
  Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki.

Przyczyna: Gorące powietrze lub para wydobywające się z kuchenki mogą spowodować poparzenie.

- Podczas pracy urządzenia mogą być słyszalne „pstryknięcia" (szczególnie podczas rozmrażania).

Przyczyna: Ten dźwięk występuje podczas zmian napięcia prądu i nie stanowi powodu do obaw.

- **NIE WOLNO** włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Zasilanie zostanie automatycznie wyłączone ze względów bezpieczeństwa. Normalne używanie kuchenki jest możliwe po odczekaniu przynajmniej 30 minut.
  Zalecane jest pozostawianie przez cały czas w kuchence szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofale w razie przypadkowego włączenia kuchenki.

### *WAŻNE*

- **NIGDY** nie wolno pozwolić małym dzieciom bawić się kuchenką mikrofalową. Nie wolno również pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Nie powinno się trzymać ani chować bezpośrednio nad kuchenką przedmiotów, które mogą interesować dzieci.
- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (w tym dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie użytkowania urządzenia przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Urządzenie podczas pracy ulega nagrzaniu. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
- **NIE WOLNO** do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki używać środków czyszczących zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do rozbicia szyby.

### *OSTRZEŻENIE:*

Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone - muszą one najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

### *OSTRZEŻENIE:*

Wykonywanie przez osoby niewykwalifikowane czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagające zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym może być bardzo niebezpieczne.

### *OSTRZEŻENIE:*

Płyny i inna żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuchnięcie.

### *OSTRZEŻENIE:*

Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie korzystać z kuchenki oraz jakie ryzyko wiąże się z niewłaściwym korzystaniem z niej.

### *OSTRZEŻENIE:*

Podczas pracy urządzenia w trybie kombinowanym, ze względu na generowane temperatury dzieci mogą z niego korzystać wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

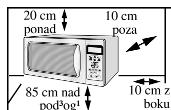
### *OSTRZEŻENIE:*

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

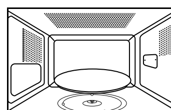
- Kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w szafce.

# Instalacja kuchenki mikrofalowej

***Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią dla ciężaru kuchenki.***




1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.



2. Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.

3. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

 Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie. W celu zapewnienia bezpieczeństwa kabel należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu zmiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Uszkodzony przewód zasilający urządzenia należy wymienić na specjalny przewód.

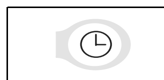
 Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy jak kabel zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

# Ustawianie czasu

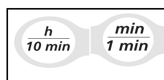
***Twoja kuchenka mikrofalowa posiada wbudowany zegar pracujący w systemie 24-ro lub 12-to godzinnym. Zegar wymaga ustawienia:***

- ***Kiedy po raz pierwszy podłączasz kuchenkę.***
- ***Po zaniku napięcia sieciowego.***

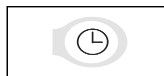
 Pamiętaj o przestawieniu zegara przy zmianie czasu z zimowego na letni i odwrotnie.



1. | **Aby wyœwietliæ czas w systemie...** | **Then press the ◷ button...** |
   |---|---|
   | 24-godzinnym | jeden raz |
   | 12-godzinnym | dwa razy |




2. Ustaw godzinę za pomocą przycisku **(h)**, a minuty za pomocą przycisku **( min)**.



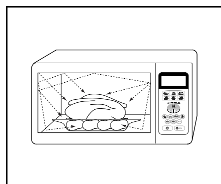
3. Kiedy wyświetli się właściwy czas, naciśnij przycisk ◷ aby zegar rozpoczął pracę.
   Rezultat : Czas wyświetla się zawsze wtedy, gdy kuchenka nie pracuje.

# Zasady działania kuchenki mikrofalowej

***Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwalniana energia pozwala na gotowanie lub odgrzewanie żywności bez zmiany zarówno jej kształtu jak i barwy.***
***Swojej kuchni mikrofalowej możesz używać do:***

- ***Rozmrażania***
- ***Automatycznego Odgrzewania / Gotowania***
- ***Gotowania***

### *Zasady gotowania*



1. Mikrofale generowane przez magnetron są jednolicie rozd ielane, ponieważ żywność na talerzu szklanym jest obracana i dzięki temu równomiernie ugotowana.
2. Mikrofale docierają do żywności aż do głębokości około 2, 5 cm. Dalsze gotowanie odbywa się na zasadzie rozpraszaniadostarczanego ciepła wewnątrz produktu.
3. Czas gotowania zmienia się w zależności od wykorzystywanego przepisu oraz od cech gotowanej żywności:
   - Ilości i gęstości.
   - Zawartości wody.
   - Temperatury początkowej ( zamrożona lub nie).

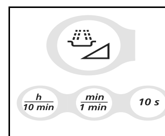
☛ Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po nawet po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym czas odstania podany w przepisie lub w tej instrukcji musi być przestrzegany aby zapewnić:

- Równomierne i prawid³owe ugotowanie potrawy a¿ do œrodka.
- Jednakow¹ temperaturê w ca³ej potrawie.

# Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

***Przedstawiona poniżej prosta procedura pozwoli Ci w dowolnym momencie sprawdzić, czy T oja kuchnia pracuje prawidłowo.***

### *Najpierw umieść na szklanym talerzu szklankę z wodą.*




1. Naciśnij przycisk i ustaw czas gotowania na 4 do 5 minut przyciskając przycisk **1 min.** odpowiednią ilość razy.




2. Naciśnij przycisk .
   Rezultat : Kuchenka mikrofalowa podgrzewa wodę przez 4 do 5 minut. W tym czasie woda powinna się zagotować


Kuchnia musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka zasilającego. Talerz szklany musi znajdować się w przeznaczonym dla niego miejscu. Jeżeli jest używany mniejszy poziom mocy niż maksymalny, woda będzie potrzebowała więcej czasu o zagotowania się.

PL

# Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

***Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.***

◆ To są zjawiska normalne
- Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
- Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych.

◆ Kuchenka nie działa po naciśnięciu przycisku ⟐.
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?

◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
- Czy ustawiłeś dokładnie czas i czy nacisnąłeś przycisk ⟐ ?
- Czy rzwi są dokładnie zamknięte?
- Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?

◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
- Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
- Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie.
- Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
- Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego przedmiotu?
- Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

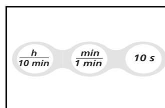
◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych
- Mogą się pojawić niewielkie zakłócenia w pracy telewizora lub odbiornika radiowego podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę z dala od odbiorników radiowych i telewizyjnych oraz anten.
- Jeżeli zakłócenia są odbierane przez mikroprocesor kuchenki, może skasować się informacja na wyświetlaczu. Aby usunąć ten problem, odłącz kuchenkę od gniazda zasilania i ponownie ją podłącz. Następnie ustaw zegar kuchenki.

# Gotowanie/Odgrzewanie

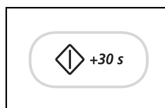
***Poniżej przedstawiono w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność ZAWSZE sprawdź nastawy gotowania zanim pozostawisz kuchenkę bez nadzoru.***
***Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Zamknij drzwiczki.***



**1.** Naciśnij przycisk .
Rezultat : Wyświetli się ustawienie 750W (maksymalna moc gotowania): Wybierz żądany poziom mocy przez ponowne naciśnięcie przycisku  aż o ustawienia odpowiedniej mocy. Więcej informacji znajduje się w tabeli na następnej stronie.




**2.** Ustaw czas gotowania przyciskami **10 min. , 1min. , 10 s.**




**3.** Press the ⟐ button.
Rezultat : Światło kuchenki zaświeci się i talerz zacznie się obracać.
1) Gotowanie rozpocznie się, a gdy zakończy słyszany będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Przypomnienie o zakończeniu pracy jeden sygnał trzykrotnie co minutę.
3) Wyświetli się aktualny czas.

 NIGDY nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

 Jeżeli chcesz podgrzać potrawę przez krótki czas z maksymalną mocą mikrofal (750W), możesz po prostu nacisnąć przycisk +30s tyle razy, ile czasu ma trwać gotowanie. Kuchenka rozpoczyna pracę natychmiast.

# Poziomy mocy

***Można wybrać jeden z poziomów mocy zamieszczonych poniżej.***

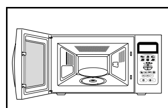
| Poziom mocy | Moc wyjściowa | |
|---|---|---|
| | **MIKROFALE** | **GRILL** |
| WYSOKI | 750 W | |
| ŚREDNIO WYSOKI | 600 W | |
| ŚREDNI | 450 W | |
| ŚREDNIO NISKI | 300 W | |
| ROZMRAŻANIE MANUALNE (⁑) | 180 W | |
| NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA | 100 W | |
| GRILL | - | 950 W |
| COMBI I ( ) | 600 W | 950 W |
| COMBI II ( ) | 450 W | 950 W |
| COMBI III( ) | 300 W | 950 W |

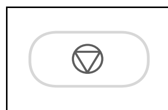
Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania powinien być skrócony.

Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania powinien być wydłużony.

# Zatrzymanie gotowania

***Można w dowolnym momencie zatrzymać gotowanie, aby sprawdzić potrawę.***



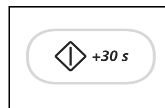


1. Aby zatrzymać na chwilę;
   Otwórz drzwiczki kuchenki.
   Rezultat : Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk ◇ .
2. Aby zakończyć gotowanie.
   Naciśnij przycisk ▽ .
   Rezultat : Gotowanie zostanie zakończone.Jeżeli chcesz usunąć ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **Cancel** ( ▽ ) .

☛ Można usunąć ustawienia gotowania przed rozpoczęciem gotowania poprzez naciśnięcie przycisku **Cancel** ▽ .

# Zmiana czasu gotowania

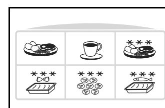
***Można wydłużyć czas gotowania poprzez naciskanie przycisku „+30s " po razie na każde dodane 30 sekund.***




Naciśnij przycisk **+30s** po razie na każde dodane 30 sekund.

# Używanie funkcji szybkiego odgrzewania/ gotowania

***W funkcji automatycznego odgrzewania i gotowania czas gotowania jest zaprogramowany i nie trzeba wciskać przycisku ◇ Można ustawić wielkość porcji produktu wciskając odpowiednią ilość razy odpowiadający potrawie przycisk programu automatycznego podgrzewania lub gotowania. Najpierw umieść żywność na środku talerza obrotowego i zamknij drzwiczki kuchenki***



Wybierz rodzaj i porcję potrawy, którą chcesz przygotować w kuchence odpowiednim **przyciskiem funkcji automatycznego podgrzewania i gotowania** , wciskanym raz lub więcej razy, w zależności od wielkości porcji.

Rezultat : Gotowanie rozpocznie się po ok. 2 sekundach. Kiedy się zakończy.
1) Słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający.
3) Wyświetli się aktualny czas.

**Przykład:** Wciśnij raz przycisk aby podgrzać jedną filiżankę kawy. Zajrzyj do tabeli poniżej.

Stosuj tylko przepisy, które są odpowiednie dla kuchenki mikrofalowej.

# Ustawianie funkcji szybkiego odgrzewania (ciąg dalszy)

***Poniżej podanych zostało kilka różnych programów funkcji automatycznego odgrzewania/automatycznego gotowania, czasów odstania i odpowiednich zaleceń.***

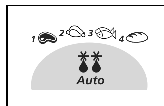
| Rodzaj potrawy / Przycisk | Wielkość porcji | Czas odstania | Zalecenia |
|---|---|---|---|
| **Gotowe danie** (schłodzone) | 300-350 g<br>400-450 g | 3 min. | Ułóż składniki na talerzu ceramicznym, przykryj go przezroczystą folią i umieść na szklanym talerzu. Taki gotowy posiłek składa się z trzech składników, np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron. |
| **Napoje** (Kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej) | 150 ml<br>(1fili¿anka)<br>250 ml<br>(1kubek) | 1-2 min. | Wlej płyn do ceramicznego naczynia i podgrzewaj odkryty. Umieść filiżankę (150ml) lub kubek (250ml) na środku talerza szklanego. Zamieszaj dokładnie przed i po odstaniu. |
| **Gotowe danie (mrożone)** | 300-350 g<br>400-450 g | 4 min. | Weź gotowe mrożone danie i sprawdź, czy nadaje się do przyrządzania w kuchence mikrofalowej. Ponakłuwaj folię i połóż na środku talerza szklanego. Ten program jest odpo iedni do gotowych mrożonych dań składających się z 3 składników (np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron. |
| **Zapiekanka z makaronem (mrożona)** | 200 g<br>400 g | 2-3 min. | Włóż mrożoną zapiekankę do odpowiedniego naczynia żaroodpornego i umieść je na metalowej podstawce.Ten program jest odpowiedni do mrożonych zapiekanek z makaronu, jak lasagne, canneloni czy macaroni. |
| **Mini-Quiche/ Mini-Pizza (mrożone)** | 150 g<br>(4-6szt. )<br>250 g<br>(7-9szt. ) | - | Umieść mrożone mini-quiche czy minipizze na metalowej podstawce. |
| **Fish Gratin** (mrożone) | 200 g<br>400 g | 2-3 min. | Włóż mrożoną zapiekankę do odpowiedniego naczynia żaroodpornego i umieść je na metalowej podstawce.Ten program jest odpowiedni do gotowych mrożonych zapiekanek składających się z filetów ryb z warzywami i sosem. |

# Używanie funkcji automatycznego rozmrażania

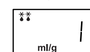
***Funkcja pozwala na automatyczne rozmrożenie mięsa, drobiu, ryb, ciast lub chleba.***
***Czas pracy i poziom mocy kuchenki ustawia się automatycznie. Należy tylko wybrać odpowiedni program i wagę produktu.***

 Stosuj tylko naczynia, które są bezpieczne dla kuchenki mikrofalowej.

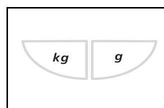
***Najpierw umieść zamrożoną żywność w kuchence na środku talerza obrotowego i zamknij drzwiczki kuchenki.***



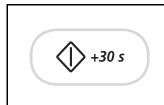

**1.** Naciśnij przycisk **Auto**( ) .
Rezultat : Wyświetli się następująca informacja:




Wciśnij przycisk **Auto**( ) raz lub kilka razy, w zależności Auto od rodzaju rozmrażanej żywności. Szczegóły na ten temat przedstawiono w tabeli na następnej stronie.




**2.** Ustaw wagę żywności za pomocą przycisków **kg** i **g**.




**3.** Naciśnij przycisk .
Rezultat :

- Rozmrażanie rozpoczęte
- Kuchenka oznajmi sygnałem dźwiękowym połowę czasu rozmrażania dla przypomnienia o konieczności obrócenia żywności
- Ponownie naciśnij przycisk aby zakończyć rozmrażanie. Po zakończeniu rozmrażania:

1) Kuchenka wyda cztery sygnały dźwiękowe
2) Następnie trzy sygnały przypominające co minutę
3) Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas

 Można też rozmrażać żywność manualnie. W tym celu wybierz funkcję gotowanie/rozmrażanie w trybie mikrofale z poziomem mocy 180W. Więcej informacji znajduje się w rozdziale " Gotowanie/Odgrzewanie"na stronie 8 niniejszej instrukcji.

# Ustawianie funkcji automatycznego rozmrażania (ciąg dalszy)

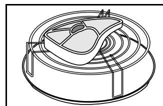
***Poniższa tabela prezentuje kilka różnych programów, wartości, cz sów odstania i odpowiednich zaleceń funkcji automatycznego rozmrażania.***
***Usuń opakowanie z zamrożonej żywności. Umieść mięso, drób lub ryby na talerzu obrotowym.***

| Kod | Rodzaj żywności | Wielkość porcji | Czas odstania | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Mięso | 200-1500g | 20-60min. | Osłoń krawędzie aluminiową folią. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć mięso. Ten program bardzo dobrze nadaje się do rozmrażania wołowiny, wieprzowiny , steków, bitek wieprzowych lub mięsa mielonego. |
| 2 | Drób | 200-1500g | 20-60min. | Skrzydełka i udka osłoń folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwr-óć mięso. Korzystając z tego programu możesz rozmrażać kurczaki całe i porcjowane. |
| 3 | Ryby | 200-1500g | 20-50min. | Ryby osłoń folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć ryby. Przy pomocy tego programu możesz z bardzo dobrym skutkiem rozmrażać ryby w całości jak i filety. |
| 4 | Chleb/ Ciasto | 125 -625g | 5-20min. | Połóż chleb na kawałku papieru kuchenn-ego i obróć go, jak tylko kuchenka zasygn-alizuje połowę Połóż chleb na kawałku papieru kuchennego i obróć go, jak tylko kuchenka zasygnalizuje połowę kuchenka zasygnalizuje połowę rozmrażania. (Kuchenka cały czas pracuje i zatrzyma się po otwarciu przez Ciebie drzwiczek). Ten program można wykorzystywać do rozmr-ażania każdego rodzaju pieczywa, zarówno pokrojonego, jak i w całości; krążków lub całej bagietki. Krążki bagietki należy układać w koło. Za pomocą tego programu można również rozmrażać różnego rodzaju ciasta: drożdżowe, biszko-pty, serniki. Nie nadaje się on jednak do ciast kruchych i chrupkich, owocowych, zawierających krem lub dekorowanych polewą czekoladową. |


wybierz gukcię manualnego rzrażania z poziomen mocy 180W jeżeli chcesz manualmie rozmrozić żywność. więcej szczegółó manualnego rozmrażania i czasów rozmrażania znajduje sie na stronie 19.

# Wybór akcesoriów

***Używaj wyłącznie przedmiotów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych; nie stosuj plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręczników, itp.***



Jeżeli chcesz zastosować opcję kombinowaną (grill + mikrofale), używaj tylko naczyń, które są żaroodporne i można je stosować w kuchence mikrofalowej. Metalowe naczynia lub narzędzia mogą uszkodzić kuchenkę.


Więcej szczegółów znajduje się na stronie 15 w rozdziale „ Naczynia, które mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej ”

PL

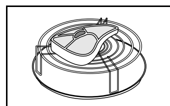
PL

# Grillowanie

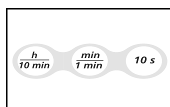
***Grill pozwala podgrzewać, opiekać i smażyć szybko i bez użycia mikrofali. W tym celu wyposażono kuchenkę w podstawkę metalową jako wyposażenie dodatkowe.***



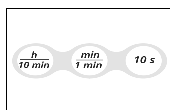
1. Podgrzej wstępnie grill do żądanej temperatury wciskając przycisk ꟺ, ustawiając czas podgrzania odpowiednimi przyciskami ( 10min, 1min, 10s) oraz wciskając ◇ .



2. Otwórz drzwiczki i umieść potrawę na podstawce metalowej.




3. Wciśnij przycisk ꟺ Ustaw czas grillowania za pomocą prz cisków **10min, 1min, 10s**.
( Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut)




4. Naciśnij przycisk ◇ .
Rezultat : Grillowanie rozpoczęte. Gdy się zakończy:
   1) Słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
   2) Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający.
   3) Wyświetli się aktualny czas.

 Nie należy się niepokoić, gdy element grzejny włącza się i wyłącza w trakcie grillowania. System zabezpiecza w ten sposób

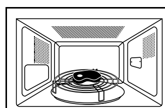
 Zawsze używaj rękawic ochronnych dotykając naczyń w kuchence, ponieważ mogą być bardzo gorące.

# Kombinacja mikrofali i grilla

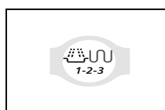
***Można też łączyć w trakcie gotowania mikrofale i grill aby jednocześnie szybko ugotować i zapiec potrawę.***

 **ZAWSZE** używaj odpowiednich naczyń. Idealnie do tego nadają się naczynia szklane lub ceramiczne, pozwalają bowiem mikrofalom na penetrację gotowanej żywności.

 **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych dotykając naczyń w kuchence. Mogą być bardzo gorące.



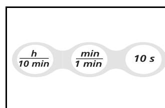
1. Otwórz drzwiczki kuchenki, połóż żywność na podstawce drucianej a podstawkę umieść na talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki.



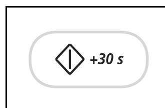

2. Naciśnij przycisk Combi, symbol ( ) .
Rezultat : Na wyświetlaczu pojawią się następujące wskazania:
    (tryb mikrofale +grill)
   **600W** (moc wyjściowa)

 Naciskaj przycisk Combi ( ) aż zostanie wyświetlony właściwy poziom mocy.

 Nie jest możliwe ustawianie temperatury grilla.




3. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **10min, 1min, 10s.** Maksymalny czas grillowania w tym trybie wynosi 60 minut.




4. Naciśnij przycisk ◇ .
Rezultat : Gotowanie kombinowane rozpoczęte. Gdy się zakończy
   1) Słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
   2) Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający.
   3) Wyświetli się aktualny czas.

 Maksymalny poziom mocy mikrofal w trybie kombinowanym wynosi 600 W.

# Gotowanie wieloetapowe

PL

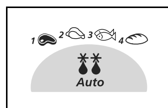
***W Państwa kuchence mikrofalowej możliwe jest zaprogramowanie gotowania składającego się z trzy etapów Przykład: Chcesz rozmrozić produkt, a następnie ugotować go bez konieczności ustawiania każdego kolejnego z etapów po zakończeniu poprzedniego. W ten sposób możesz np. rozmrozić i następnie ugotować 500 g ryby w trzy etapach:***

- ***Rozmrażanie***
- ***Gotowanie I***
- ***Gotowanie II***

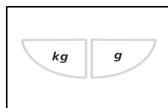
☒ W gotowaniu wielostopniowym możesz programować od dwóch do Trzy etapów gotowania.

☒ Jeśli wybrane zostały trzy etapy gotowania, pierwszym z nich musi być rozmrażanie.

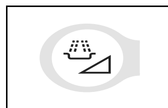
☒ Nie wciskaj przycisku ◇ przed zakończeniem programowania ostatniego etapu gotowania



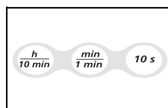

**1.** Wciśnij przycisk **Auto** (⁑) raz lub kilka razy.




**2.** Ustaw wagę produktu za pomocą przycisków **kg** i **g** (w przykładzie –500 g).



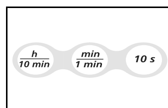
**3.** Wciśnij przycisk .
Mikrofale tryb (I):
 ; jeżeli to konieczne, ustaw poziom mocy wciskając przycisk poziomu mocy odpowiednią ilość razy (w przykładzie 600W).



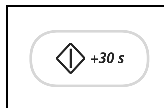

**4.** Ustaw czas gotowania wciskając odpowiednio przyciski **10min ,1min , 10s** (w przykładzie 4 minuty).



**5.** Wciśnij przycisk .
Grill tryb (II):



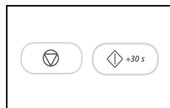

**6.** Ustaw czas gotowania wciskając odpowiednio przyciski **10min , 1min , 10s** (w przykładzie 10 minut)




**7.** Wciśnij przycisk ◇ .
Rezultat : Trzy tryby pracy kuchenki (rozmrażanie, czas odstania i dwa)zostały zaprogramowane jeden po drugim. W zależności od wybranego trybu rozmrażania, kuchenka może w połowie procesu zasygnalizować konieczność obrócenia rozmrażanego produktu.
- ◆ Po zakończeniu gotowania słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
- ◆ Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający.
- ◆ Wyświetli się aktualny czas.

# Wyłączanie sygnałów dźwiękowych

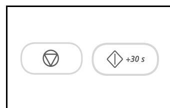
### *Można wyłączyć sygnał dźwiękowy.*



**1.** Naciśnij równocześnie przyciski i .
Rezultat : Następująca informacja pojawia się na wyświetlaczu:

OFF

Brak sygnału dźwiękowego przy używaniu przycisków kuchenki.



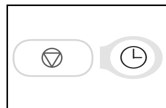
**2.** Naciśnij równocześnie przyciski i aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy.
Rezultat : Następująca informacja pojawia się na wyświetlaczu:

On

Sygnalizacja dźwiękowa jest włączona.

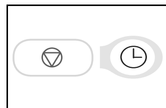
# Blokada dostępu kuchenki mikrofalowej

### *Twoja kuchenka jest wyposażona w funkcje zabezpieczającą przed niepożądanym użyciem jej przez osoby niepowołane (np. dzieci)w sposób przypadkowy. K chenka może być zablokowana w każdej chwili.*



**1.** Naciśnij równocześnie przyciski i .
Rezultat : Żadne funkcje kuchenki nie mogą by uruchomione:

L



**2.** Naciśnij równocześnie przyciski i ponownie.
Rezultat : Kuchenka może być normalnie obsługiwana.

# Naczynia, które można używać w kuchence mikrofalowej

***Mikrofale, by móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swo-bodnie docierać do żywności bez odbijania się lub pochłaniania przez używane naczynie.***
***W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.***
***W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.***

| Rodzaj naczynia | Stosowanie | Uwagi |
|---|---|---|
| **Folia aluminiowa** | ✓✗ | Może być stosowana w małych iloś-ciach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie. |
| **Talerz do opiekania** | ✓ | Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut. |
| **CPorcelana i ceramika** | ✓ | Porcelit, ceramika, emaliowane na-czynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem. |
| **Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku** | ✓ | Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń. |
| **Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)** | | |
| • Kubki i pojemniki polistyrenowe | ✓ | Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu. |
| • Torebki papie-rowe lub gazeta | ✗ | Mogą się zapalić. |
| • Papier z makula-tury lub opaski metalowe | ✗ | Mogą spowodować iskrzenie. |
| **Naczynia szklane** | | |
| • Naczynia, w któ-rych potrawy są gotowane i podawane na stół | ✓ | Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń. |
| • Naczynia z cien-kiego szkła | ✓ | Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtow-nie rozgrzane. |
| • Słoiki szklane | ✓ | Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania. |
| **Metalowe** | | |
| • Półmiski | ✗ | Mogą powodować iskrzenia i dopro-wadzić do pojawienia się ognia. |
| • Opaski zaciskowe do torebek | ✗ | |
| **Papierowe** | | |
| • Talerze, kubki, serwetki i ręczniki | ✓ | Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci |
| • Papier z makulatury | ✗ | Może spowodować iskrzenie. |
| **Plastikowe** | | |
| • Pojemniki | ✓ | Szczególnie gdy są wykonane z two-rzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec od-kształceniu lub odbarwieniu w wy-sokiej temperaturze. |
| • Cienka, przez-roczysta folia | ✓ | Można ją stosować w celu utrzymania wilgotnosci w żywnosci. Zachowaj ostrożność przy zdejmowaniu folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para. |
| • Torebki do mrożonek | ✓✗ | Można stosować tylko, gdy są to torebki, w których można żywnosć gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie koniecznosci przebij torebkę widelcem. |
| **Papier woskowy lub tłuszczo odpornyr** | ✓ | Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryskiwaniu potrawy. |

**✓ :Nadają się, ✗ :Nie nadają się**

PL

PL

## MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłania-na przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe. Mikrofale wprowa-dzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powoduje tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

## GOTOWANIE

**Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:**

Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową aby maksymalnie efektyw-nie oddziaływać na żywność.

Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalo-wych naczyń czy pojemników z metalu.

**Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:**

Jest dużo rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, pud-dingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogól-nie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to co na konwencjonalnej kuchni – np. rozpuszczone masło czy czekoladę (patrz rozdział sposoby i wskazówki).

**Przykrywanie naczyń podczas gotowania**

Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

**Czasy odstania**

Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wy-równa się w gotowanej w kuchence żywności.

### Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu.

Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem.

| Rodzaj żywności | Porcja | Moc | Czas (w min.) | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Szpinak | 150 g | 600W | 5½-6½ | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżka stoło-wa) zimnej wody |
| Brokuły | 300 g | 600W | 10-11 | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżki stoło-we) zimnej wody |
| Groszek zielony | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody |
| Zielona fasola | 300 g | 600 W | 10-11 | 2-3 | Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody |
| Mieszanka warzywna (marchew/ groszek/ kukurydza) | 300 g | 600 W | 9-10 | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżka stoło-wa) zimnej wody |
| Mieszanka warzywna (chińska | 300 g | 600 W | 8½-9½ | 2-3 | Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody |

### Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

**Ryż :** Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką – ryż dwukrot-nie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.
Pamiętaj : ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

**Makaron** : Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia.
Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie dokładnie odsącz.

| Rodzaj żywności | Porcja | Moc | Czas (w min.) | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Ryż biały (paraboliczny) | 250g | 750W | 17-18 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody. |
| Ryż brązowy (paraboliczny) | 250g | 750W | 22-23 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody. |
| Ryż mieszany (biały + dziki) | 250g | 750W | 18-19 | 5 | Dodaj 500 ml zimnej wody. |
| Mieszanka (ryż + ziarno) | 250g | 750W | 19-20 | 5 | Dodaj 400 ml zimnej wody. |
| Makaron | 250g | 750W | 11-12 | 5 | Dodaj 1000 ml gorącej wody. |

PL

## Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości (patrz tabela poniżej). Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu.
Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

**Wszystkie warzywa świeże powinny by ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (750W)**

| Rodzaj żywności | Porcja | Czas (w min.) | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|
| Brokuły | 250g<br>500g | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Przygotuj równej wielkości kwia-ty. Ułóż je łodyżkami do środka. |
| Brukselka | 250g | 6½-7½ | 3 | Dodaj 60-75 ml (5-6 łyż. st.) wody. |
| Marchew | 250g | 5-6 | 3 | Potnij na równe kawałki. |
| Kalafior | 250g<br>500g | 5½-6<br>9½-10 | 3 | Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka. |
| Cukinie | 250g | 4-4½ | 3 | Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyż. st.) wody lub masła. Gotuj aż zmięknie. |
| Bakłażany | 250g | 4½-5 | 3 | Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyż. st.) |
| Pory | 250g | 5-5½ | 3 | Potnij w krążki. |
| Pieczarki | 125g<br>250g | 1½-2<br>3½-4 | 3 | Przygotuj małe lub pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Osusz przed podaniem. |
| Cebule | 250g | 5-6 | 3 | Potnij na plasterki lub na połów-ki. Dodaj 15 ml (1 łyż. st.) wody. |
| Papryka | 250g | 4½-5 | 3 | Potnij na drobne plasterki. |
| Ziemniaki | 250g<br>500g | 5-6<br>9-10 | 3 | Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki. |
| Rzepa | 250g | 5-5½ | 3 | Potnij w drobną kostkę. |

## ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w takim samym czasie jak konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w prze-wodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 – +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 – +7°C.

**Przygotowanie i przykrycie**

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa - może dojść do przypalenia, wysusze-nia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania tempe-raturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

**Poziomy mocy i mieszanie potraw**

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 750 W kiedy inne potrze-bują 600 W, 450 W czy nawet 300 W.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów. Ge-neralnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki, szczególnie jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko (na przykład paszteciki).

Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania aby osiągnąć naj-lepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.

Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozo-staw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne – przedłużenie czasu o do-datkowe minuty.

**Ogrzewanie i czas odstania**

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy - zanotuj ustawienie; może być pomocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca.
Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę.
Zalecany czas odstania wynosi 2 - 4 minuty, chyba że inny jest podany w tabeli poniżej.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

## ODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamie-szaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uni-knąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

PL

## PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

**POKARMY DLA NIEMOWLĄT:**
Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30-40°C.

**MLEKO DLA NIEMOWLĄT:**
Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37°C.

**ZAPAMIĘTAJ:**
Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt. Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

### Podgrzewanie płynów i potraw

Zalecamy korzystanie z poniższych informacji na temat poziomów mocy i czasów jako przewodnika przy podgrzewaniu potraw.

| Rodzaj żywności | Porcja | Moc | Czas | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Napoje (kawa, mleko, herbata,wod o temperaturze pokojowej) | 150 ml (1 fili-¿anka)<br>250 ml (1kubek) | 750W | 1½-2<br>2-2½ | 1-2 | Wlej napój do ceramicznej filiżanki i podgrzej bez przykrycia na środku talerza. Pozostaw do odstania w ku-chence i dokładnie zamieszaj. |
| Zupa (schłodzona) | 250g<br>450g | 750W | 3-3½<br>4-4½ | 2-3 | Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj przed podaniem. |
| Gulasz (schłodzony) | 350g | 600W | 5-6 | 2-3 | Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu. |
| Makaron z sosem (schłodzony) | 350g | 600W | 4-5 | 3 | Nałóż spaghetti (lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem. |
| Makaron z nadzieniem i sosem (schłodzony) | 350g | 600W | 4½-5½ | 3 | Nałóż do głębokiego, ceramic-znego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrze-wania oraz przed i po odstaniu. |

| Rodzaj żywności | Porcja | Moc | Czas | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Danie na talerzu (schłodzone) | 300g<br>400g | 600W | 5-6<br>6-7 | 3 | Gotowe do odgrzania danie składające się z 2-3 składników umieść na ceramicznym talerzu. Przykryj przeźroczystą folią. |
| Gotowe danie (zamrożone) | 300g<br>400g | 600W | 11½-12½<br>13-14 | 4 | Ustaw naczynie odpowiednie do użycia w mikrofali z zamrożonym (-18°C) gotowym daniem na środku talerza szklanego. Przykryj folią przezroczystą do mikrofali. Po podgrzaniu pozostaw do odstania na 4 minuty. |

### Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt.

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

| Rodzaj żywności | Porcja | Moc | Czas | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Pokarm dla niemowląt (warzywa + mięso) | 190g | 600W | 30sek | 2-3 | Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę. |
| Owsian-ka (ziarno + mleko + owoce) | 190g | 600W | 20sek | 2-3 | Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę. |
| Mleko niemowlęce | 100ml<br>200ml | 300W | 30-40 sek<br>1min. do 1min. 10s | 2-3 | Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do odsta-nia na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. |

PL

### *ROZMRAŻANIE*

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparo-wanie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń tak szybko jak to możliwe wszystkie podroby.
Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.
Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli jednak mięso podgrzeje się z jednej strony, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.
Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

**Wskazówka:** Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż grube, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18 to - 20 °C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

**Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na pozio-mie rozmrażania (180 W, ** ).**

| Rodzaj żywności | Porcja | Czas (w min.) | Czas odstania (w min.) | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|
| Mięso<br>Kotlety wołowe<br>Steki wieprzowe | <br>500g<br>250g | <br>10-12<br>7-8 | <br>5-20 | Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu! |
| Drób<br>Porcjowany kurczak<br>Cały kurczak | <br>500g (2 kaw-a$^3$ki)<br>1000g | <br>12-14<br>25-28 | <br>15-40 | Po pierwsze, włóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu! |
| Ryby<br>Filety rybne/ Całe ryby | <br>250g (2 filety)<br>400g (4 filety) | <br>6-7<br>11-13 | <br>5-20 | Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu! |
| Owoce<br>Jagody | <br>250g | <br>6-7 | <br>5-10 | Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). |
| Chleb<br>Bułki (po 50 g szt.)<br>Tostowy/ Sandwich<br>Pieczywo ciemne (wielo-ziarniste) | <br>2 szt.<br>4 szt.<br>250 g<br>500 g | <br>1½-2<br>3-4<br>4-5<br>8-10 | <br>5-10 | Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu! |

# Książka kucharska (ciąg dalszy)

## GRILL

Element grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki. Działa, gdy drzwiczki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Obra-canie się talerza daje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Wstępne og-rzanie grilla przyśpiesza pieczenie.

**Naczynia do grillowania:**

Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowa-nia naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

**Żywność zalecana do przygotowania na grillu :**

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z topionym serem.

***WAŻNA WSKAZÓWKA:***

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie grillowania, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony po górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej (opuszczony pod kątem ok. 45°). Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia.

## MIKROFALE + GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z elementu grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Trzy kombinacje mikrofal z grillem są dos-tępne w Państwa kuchence:

600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

**Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:**

Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być odporne na ogień. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

**Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill + mikrofale :**

Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. zapiekany makaron), jak i potrawy które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obracając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

***WAŻNA WSKAZÓWKA:***

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym, upewnij się, że ele-ment grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej (grzałka opuszczona o ok. 45°). Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalo-wej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia. Ca-łość należy umieścić na talerzu szklanym. Prosimy skorzystać z odpowiednich zaleceń niniejszej instrukcji.

**Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z obu stron.**

### Przewodnik na temat grillowania

**Przed grillowaniem świeżej i mrożonej żywności wstępnie podgrzej grzałkę grilla używając funkcji grill.**

Zalecamy korzystanie z poniższych informacji na temat poziomów mocy i czasów jako przewodnika przy grillowaniu potraw.

| Rodzaj żywności świeżej | Porcja | Czas ogrzewania wstępnego (min) | Poziom mocy | Czas piecze-nia 1 strony | Czas piecze-nia 2 strony | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Tosty | 4 kawa³ki (4x25g/ szt.) | 5 | tylko Grill | 6-7 | 5-6 | Połóż tosty na metalowej podstawce jeden obok drugiego. |
| Bułki (upiecz-one) | 2-4 sztuki | 3 | tylko Grill | 3-4 | 2-3 | Połóż bułki bezpośrednio na talerzu szklanym spodem do dołu. |
| Pieczone pomidory | 200 g (2 szt.) | 5 | 300 W +Grill | 5½-6½ | -- | Potnij pomidory na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż je na płaskim naczyniu żarood-pornym. Całość ustaw na podstawce metalowej. |
| Tost hawajski (ananas, szynka, plasterki sera) | 2 szt (300 g) | 5 | 300 W +Grill | 7-9 | -- | Najpierw przypiecz same tosty. Potem połóż je razem z dodatkami na podst-awce metalowej Dwanaprzeciw siebie. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty. |
| Skrzydełka kurczaka (schłod-zone) | 400-500g (6 szt) | 5 | 300 W +Grill | 11-13 | 10-12 | Przygotuj skrzydełka tak jak kawałki czy pałeczki z kurczaka smarując je olejem i przyprawami. Ułóż je w koło na metalowej podsta-wce kostkami skier-owane do środka. Po zakończeniu grillowania pozost-aw do odstania na 2-3 minuty. |

PL

### Przewodnik na temat grillowania (ciąg dalszy)

| Rodzaj żywności świeżej | Porcja | Czas ogrzewania wstępnego (min) | Poziom mocy | Czas piecze-nia 1 strony | Czas piecze-nia 2 strony | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pieczone ziemniaki | 500 g | 5 | 450 W + Grill | 10-12 | -- | Potnij ziemniaki na połóowki. Ułóż je przeciętym bokiem w stronę grilla na podstawce metalowej. |
| Makaron typu Pasta (mrożony) | 400 g | -- | 600 W + Grill | 14-16 | 3-4 | Włóż zamrożony makaron (-18°C) (np. lasagne, tortellini czy canneloni) do odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego i ustaw je na podstawce |
| Zapiekanka rybna (mrożona) | 400 g | -- | 600 W + Grill | 16-18 | 3-4 | Włóż zamrożoną zapiekankę rybną (-18°C) do odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego i ustaw je na podstawce |
| Snaki typu Pizza (mrożone) | 250 g (8 szt) | -- | 300 W + Grill | 12-13 | -- | Ułóż zamrożone snaki (-18°C) czy miniquiche w koło na metalowej podstawce |
| Ciasto-strucla (mrożona) | 200-250 g (1-2 kawa³ki) | -- | 300 W + Grill | 4-6 | -- | Ułóż zamrożone kawałki ciasta (-18°C) obok siebie na podstawce metalowej. Po rozmrożeniu pozostaw do odstania na 5 minut. |

## PrWSKAZÓWKI SPECJALNE

**MASŁO ROZPUSZCZANE**
Włóż 50 g masła do małej , szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 750 W, aż masło się rozpuści.

**ROZPUSZCZONA CZEKOLADA**
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

**ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY**
Włóż 20 g miodu do małej , szklanej miski. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

**ROZPUSZCZONA ŻELATYNA**
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Odsączoną włóż do małej, żaroodpornej miski.
Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W.
Zamieszaj po rozpuszczeniu

**GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)**
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 750 W przez 3 ½ to 4 ½ minuty aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj po zagotowaniu.

**GOTOWANY DŻEM**
Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przy-kryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykry-ciem przez 10 – 12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, połóż je na zakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

**PUDDING (budyń)**
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6 ½ to 7 ½ minutes using 750 W. minuty z mocą 850 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

**PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE**
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3½ - 4½ minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2-3 mi-nuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

PL

## Czyszczenie kuchenki

***Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:***

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwi i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

☛ **ZAWSZE** sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłow.

☛ Nie utrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

**1.** Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem. Opłucz je i osusz.

**2.** Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki. Opłucz i osusz.

**3.** Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych za-pachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytry-nowym i podgrzewaj go przez 10 min z maksymalnym poziomem mocy.

**4.** Jeżeli to konieczne, umyj szklany talerz przeznaczony do mycia w zmy-warce po każdorazowym użyciu.

✉ **NIE** wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. NIGDY nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:

- Zanieczyszczeń
- Osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

✉ **Wyczyść** komorę kuchenki po każdym użyciu z niewielką ilością detergentu, jednak najpierw zawsze zaczekaj aż się ochłodzi, aby się nie poparzyć.

## Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej

***Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności. Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:***

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa***

***Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiada-jącego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.***

☛ **NIGDY** nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga napra-wy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wy-konaj następujące czynności:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalo-wej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.

- Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej

✉ Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w warunkach przemysłowych w celach zarobkowych.

# Dane techniczne

***SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego za trzega się możliwość dokonania zmian zarówno danych technicznych, jak i instrukcji obsługi.***

| | |
|---|---|
| **Model** | **G2739N** |
| **Źródło zasilania** | 230V ~ 50 Hz |
| **Power consumption**<br>Mikrofale<br>Grill<br>Kombinowany tryb | <br>1100 W<br>950 W<br>2050 W |
| **Moc wyjściowa mikrofal** | 100 W / 750 W (IEC-705) |
| **Częstotliwość pracy** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75S(31) |
| **System chłodzenia** | Wentylator |
| **Wymiary (szer×wys×głęb)**<br>Zewnętrzne<br>Komory | <br>489 x 275 x 396 mm<br>330 x 187 x 320 mm |
| **Objętość komory** | 20 l |
| **Waga nett** | ok. 15 kg |

***Poland***



***Prawidłowe usuwanie produktu***
***(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)***

*Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.*

*W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.*

*Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.*

# Uwaga

PL

# Energia

| Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG | G2739N |
|---|---|
| Znamionowy pobór mocy | 1.1 kW |
| Sprawność | 55.8 % |
| Stopień równomierności pieczenia | 3.7 |
| | |
| Norma : EN 60705 | |




ELECTRONICS

**Jeżeli masz jakieś uwagi lub pytania w sprawie produktów marki Samsung, skontaktuj się z naszą infolinią.**

Tel : 0 801 801 881
www.samsung.com/pl